

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/36646>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ 2

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 4

2.1 Кулинарная презентация сырья 4

2.2 Товароведная характеристика основных видов сырья, используемого для приготовления блюд 5

2.3 Характеристика современных способов приготовления полуфабрикатов и их ассортимент 8

2.4 Характеристика современных способов тепловой обработки сырья 8

2.5 Изменение основных пищевых веществ при тепловой обработке сырья, их сущность, влияние на органолептические показатели качества 9

2.6 Ассортимент, рецептуры, технология приготовления блюд данной группы 11

2.7 Составление сырьевой ведомости на заданный ассортимент и количество блюд 21

3. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ 23

3.1 Презентация исследуемого блюда 23

3.2 Характеристика заготовочного и доготовочного цеха предприятия общественного питания. Компоновка цехов с размещением технологического оборудования 25

3.3 Характеристика рабочего места повара в заготовочном и доготовочном цехе предприятия общественного питания 27

3.4 Разработка технико-технологической карты 29

3.5 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда 29

3.6 Расчеты по замене сырья 31

3.7 Разработка современных способов оформления и подачи блюд 31

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ 33

5. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 34

6. Приложения 36

Приложение 1 – Технико-технологическая карта 36

Приложение 2 Технологическая схема приготовления блюда «Сябязи говурма» 39

Приложение 3 Технологические карты 40

1. ВВЕДЕНИЕ

Каждый год число людей, пользующихся услугами предприятий общественного питания возрастает на 5-7%. По статистике, большая часть вновь открывающихся предприятий питания - недорогие закусочные, рестораны быстрого питания, бистро. Их доля составляет 83,5%, а полноценных ресторанов получилось только 14,5% от всего количества заведений, а рестораны высокой кухни составляют только два процента. Выявлена прямая взаимосвязь между растущей приверженностью к пище быстрого приготовления и резким ухудшением здоровья населения и снижением продолжительности жизни.

Проблема полноценного питания населения России тоже признана главным фактором улучшения качества жизни населения. Качественное питание прямо пропорционально здоровью нации, состоянию демографической ситуации, оно считается базовым элементом национальной безопасности государства. Отрицательное влияние на состояние здоровья людей оказывает питание в закусочных и кафе быстрого обслуживания, ведь оно зачастую не соответствует нормам рационального питания.

Из вышесказанного следует, что разработка вкусных и полезных блюд для общественного питания очень актуальна.

Азербайджанская кухня по составу и разнообразию блюд относится к числу чрезвычайно вкусных и полезных для здоровья кухонь. Она отличается обилием разнообразных мясных (баранина, говядина, птица), рыбных (севрюга, осетр) и овощных блюд, дополняемых ароматной зеленью и специями, а также красивым внешним видом.

Актуальность данной темы заключается в том, что предприятия общественного питания национальной

кухни приобретают все большую популярность – они дают представление не только о гастрономических пристрастиях, но и о нравах, обычаях и традициях жителей разных стран.

Целью данной работы является разработка технологии приготовления блюда азербайджанской кухни.

Для решения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- дать товароведную характеристику используемому сырью;
- изучить процессы, происходящие при тепловой обработке сырья;
- изучить современные способы приготовления блюд национальной кухни;
- дать характеристику работы мясного и горячего цеха предприятия общественного питания;
- разработать технико-технологическую карту на блюдо;
- разработать современный способ подачи блюда.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Кулинарная презентация сырья

Основной мясной продукт, используемый в азербайджанской кухне - баранина, кроме баранины используют телятину, говядину, птицу.

На гарнир подают рис, овощи, фрукты (кизил, алычу, гранат).

Рыбные блюда готовят, в основном, из осетра и кутума.

Для азербайджанской кухни характерно использование большого количества овощей, причем такие овощи как свекла, морковь, редька используются в незначительных количествах, гораздо популярнее баклажаны, помидоры, сладкий перец, капуста, шпинат, щавель, лук, огурцы, зеленая фасоль и др.

Вместо картофеля, который в азербайджанской кухне используется сравнительно недавно, к мясным и мясо-овощным блюдам рекомендуется подавать каштаны.

В азербайджанской кухне в больших количествах применяют специи и всевозможную зелень: перец горький, перец душистый, корица, гвоздика, укроп, петрушка, имбирь, кинза, мята, сумах, тмин, а также чисто национальные пряности - шафран, фенхель, анис, лавровый лист, кориандр.

Для улучшения вкуса блюд применяют лимоны, маслины (оливки), пищевые кислоты, алычу, курагу, лавашан, альбухар, кизил, абгор, сумах и др.

Для заправки первых блюд используют помидоры или сушеную алычу (чтобы придать кисловатый вкус) и пряности, обладающие подкрашивающими свойствами - шафран, сарикек.

Из свежего или кислого молока готовят большой ассортимент блюд - фирни, сюдлу сыйыг, довга, келекош, овдух и др.

5. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н. А. Кулинария – М: Академия, 2008. - 352 с.
2. Барановский В. А. Повар-технолог – М: Феникс, 2009. - 416 с.
3. Долгополова Светлана Новые кулинарные технологии – М: Ресторанные ведомости, 2013. - 272 с.
4. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания – М: Форум, 2008. - 400 с.
5. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.
6. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь –М: Академия, 2010. - 160 с.
7. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. – М: Академия, 2010. - 422 с.
8. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых – М: Академия, 2010. - 609 с.
9. Потапова И. И., Корнеева Н. В. Первичная обработка продуктов – М: Академия, 2008. - 227 с.
10. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 частях. Часть 1 – М: Академия -, 2011. - 208 с.
11. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых –М: Академия -, 2008. - 128 с.
12. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда – М: Академия, 2011. - 112 с

13. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке/ А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов, Т.В. Жубрева, Л.В. Бабиченко, Е.Я. Троицкая, Л.М. Алешина, Н.С. Алекаев; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004.- 351с.
14. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий/ А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.И. Ловачева, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Трегубова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004.- 416с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010. - 680 с.:ил.
16. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник. – М.: Промиздат, 2002.- 36 с.
17. Сопина Л. Н. Пособие для повара – М: Академия, 2011. - 240 с.
18. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие в двух частях/ З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова.- Ч.1.- Пенза: Изд-во Пенз. гос. технол. акад., 2010.- 82с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 2-е. - М.: «Академия», 2006.- 416с.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М: Академия, 2010. - 496 с.
21. Шумилкина М. Н. Кондитер – М: Феникс , 2011. - 320 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/36646>